

Tomatenfrittata

Ingrediënten: (voor 2 personen)

- 4 tomaten
- 4 eieren
- 4 el melk
- 2 el olijfolie
- 100 g belegen geraspte kaas
- ¼ prei
- 1 el Italiaanse kruiden
- bieslook, fijn gesneden
- zout, peper, paprikapoeder

Bereiding:

- Was de tomaten en snij ze in plakken.
- Snij de prei in dunne ringen.
- Kluts de eieren met de melk en breng

op smaak met zout, peper, bieslook en paprikapoeder.

- Verhit de olie in een koekenpan, leg de tomatenplakjes er in en breng op smaak met zout , peper en bestrooi met Italiaanse kruiden, de geneden prei en de kaas en schenk het eiermengsel erover.
- Leg een deksel op de panen laat het op een laag vuur ± 15 minuten stollen.
- Draai de frittata met een deksel om en bak onafgedekt nog ± 5 minuten.

